



MENU INVERNALE SENZA GLUTINE

In evidenza nel menù alimenti senza glutine

dal 3 OTTOBRE al 28 APRILE 2023

MATTINO ORE 10.00 FRUTTA DI STAGIONE.

Al pasto viene servito PANE BIANCO e ACQUA

MERENDE PER CHI FREQUENTA IL DOPO SCUOLA:

latte e biscotti, the con tortina, succo di frutta con focaccia, budino, yogurt, pane e cioccolato, gelato

PRIMA SETTIMANA

LUNEDÌ- Pasta pasticciata, carote, budino

MARTEDÌ- crema di patate con **crostini**, bastoncini di pesce, finocchi

MERCOLEDÌ- Risotto allo zafferano, philadelphia, zucca al forno

GIOVEDÌ- Pasta panna e piselli, prosciutto cotto, biette

VENERDÌ- Passato di verdura con **pastina**, **burger** di lenticchie, pomodori

SECONDA SETTIMANA

LUNEDÌ- **gnocchi** al pomodoro, frittata, zucchine

MARTEDÌ- Risotto allo zafferano, mozzarella, pomodori

MERCOLEDÌ- **Pastina** in brodo, polenta/purè bruscit

GIOVEDÌ- Pasta olio e grana, torta salata ricotta e spinaci, budino

VENERDÌ- Pasta al pesto, polpette di tonno, finocchi

TERZA SETTIMANA

LUNEDÌ- Pasta al ragù, bocconcini di vitello, finocchi

MARTEDÌ- Risotto al pomodoro, uova strapazzate, spinaci

MERCOLEDÌ- Pasta aromatizzata alle erbe, cosce pollo, fagiolini

GIOVEDÌ- passato di verdura con

crostini, crescenza, pomodori

VENERDÌ- Carote, **Pizza**, **torte** compleanni

QUARTA SETTIMANA

LUNEDÌ- Risotto alla parmigiana, bocconcini di tacchino, fagiolini

MARTEDÌ- Crema di zucca con **pastina**, merluzzo al forno, biette

MERCOLEDÌ- **Pastina**, polpette di carne, patate al forno

GIOVEDÌ- Pasta olio e grana, **torta salata** zucchine e uova, budino

VENERDÌ- **Ravioli** di magro, medaglioni di ceci, carote



Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di riferimento della cucina.